N.º 308

MEMORIAS ECONOMICAS

DA

ACADEMIA REAL DAS SCIENCIAS

DE LISBOA,

PARA O ADIANTAMENTO

DA

AGRICULTURA, DAS ARTES,

E DA INDUSTRIA EM PORTUGAL,

E SUAS CONQUISTAS.

Niſi utile eſt quod facimus ſtulta eſt gloria.

TOMO I.

MINISTERIO DO REINO

LISBOA

NA OFFICINA DA ACADEMIA REAL DAS SCIENCIAS.

M. DCC. LXXXIX.

Com licença da Real Meza da Commiſſaõ Geral ſobre o Exame, e Cenſura dos Livros.

MEMORIA

Sobre a Fábrica Real do Anil da Ilha de Santo Antaõ.

POR J. DA SILVA FEIJÒ.

A Fábrica do Anil da Ilha de Santo Antaõ, que ſe acha aſſentada em huma de ſuas principaes ribeiras chamada do Paul, pertencente hoje á Fazenda Real, foi eſtabelecida ha muitos annos por ordem dos antigos Marquezes de Gouvêa, no tempo em que foraõ Donatarios daquella Ilha, e por direcçaõ de certo Francez que poſitivamente foi alli mandado a eſte fim: comtudo a fórma imperfeita dos tanques, que ſaõ ainda hoje os meſmos, o ſeu número, e a maneira de ſe trabalhar o anil, bem deixaõ ver o pouco conhecimento que elle tinha de ſemelhantes manufacturas.

Eu paſſo a moſtrar no ſeguinte Diſcurſo I. o ſeu eſtado preſente com a maneira por que ſe trabalha, notando por experiencias os ſeus inconvenientes, e erros: II. apontarei os meios de os remediar, preſcrevendo, o mais abreviado que me for poſſivel, hum verdadeiro, e facil methodo para fazer, e obter o anil em maior quantidade, e de melhor qualidade, o que tudo vai a fazer o objecto de dous Artigos, que ſerei obrigado a dividir: o I. em quatro Seſsões, deſcrevendo na 1ª. a conſtrucçaõ dos tanques; na 2ª. qual he o methodo, por que fabricaõ o anil; na 3ª. notarei quaes ſejaõ os erros, que delle procedem, demonſtrando na 4ª. por experiencias poſitivas a verdade de minhas reflexões: no II. Artigo farei igualmente duas divisões, indicando na 1ª.

Seſ-

Seſſaõ qual ſeja o verdadeiro methodo de cultivar a planta do anil, e a maneira de o extrahir com vantagem; e por ultimo na 2ª. Seſſaõ moſtrarei por hum calculo qual deva ſer a ſua economia.

ARTIGO I.

Eſtado actual da Fábrica do Anil.

SECÇAÕ I.

Conſtrucçaõ dos tanques.

§. I.

CONſta toda eſta Fábrica de dous unicos tanques mal configurados, e conſtruidos de pedra, e barro, unicamente rebocados de cal por dentro, e mui arruinados: o primeiro que ſerve para a maceraçaõ da planta tem dez palmos de comprimento, e doze de largura ſobre tres de altura: o ſegundo, que tem ſeis palmos quadrados ſobre ſinco de profundidade, ſerve para receber o extracto da planta macerada no primeiro, que para elle cahe por huma torneira de páo toſcamente feita.

SECÇAÕ II.

Do methodo de fazer o Anil.

§. II.

A Planta do Anil além de ſer muito mal cultivada, como moſtrarei, he cortada em Agoſto, e fóra de tempo, junto á raiz; e aſſim meſmo enfeixada, como he tra-

trazida para a Fábrica, com todos os ſeus troncos, e ramos, e outras muitas hervas differentes, que indiſcriminadamente colhem com ella, a vaõ mettendo no primeiro tanque até ſe encher, onde depois fazem entrar agua.

§. III.

Paſſadas doze horas de maceraçaõ abrem a torneira, e fazem deſpejar no ſegundo tanque a agua colorida, onde immediatamente, com dous informes battedores, ou cepos mui pezados, feitos de pedaços de taboões pregados na extremidade de humas groſſas varas, e eſtas firmes pelo centro por hum eixo de ferro, battem com toda a força a ſuperficie do licor, e logo que as eſpumas principiaõ a condenſar-ſe, lança o Meſtre ſobre ellas duas, ou tres aſperſões de azeite doce, o que logo inſtantaneamente as faz abatter, e deſmanchar, continuando ſempre no meſmo exercicio: paſſadas duas horas, ou duas e meia, faz o Meſtre a ſua chamada prova, tirando huma pequena porçaõ do liquido em huma caixinha de prata, onde vendo que elle moſtra alguma poeira ſuſpenſa, manda immediatamente ſuſpender os battedores, deixando-o aſſim ficar em repouſo até o dia ſeguinte.

§. IV.

Entaõ abrindo a torneira deſte tanque fazem eſgotar toda a agua ainda colorida que ſobrenada ao anil, e depois deſta deſpejada recolhem o extracto, que em hum polme fica no fundo do tanque, em pequenos ſaccos, os quaes ſaõ pendurados por doze horas, ou mais tempo, para fazer eſcoar toda a agua; o que acabado, deſpejaõ a paſta em pequenos taboleiros para a pôrem ao Sol: paſſados dous dias, ou tres (e ás vezes mais tempo, conforme ſe acha a paſta mais, ou menos enxuta) a cortaõ em pequenas talhadas para aſſim acabar de ſeccar-ſe. Eſte he o methodo de fazer alli o anil, que junto com

a má conſtrucçaõ dos tanques he na verdade tudo contrario, naõ ſó para ſe obter huma boa qualidade de anil, mas ainda á economia da meſma manufactura, pois, ſegundo eſte methodo, nunca elles obtem mais do que quatro até ſinco arrobas por tancada; e eſta diminutiſſima porçaõ de taõ peſſima qualidade, que naõ merece o trabalho: eu paſſo a moſtrar os ſeus erros de todos os modos contemplados, principiando a diſcorrer pela cultura da planta para terminar na ultima manobra do anil.

SECÇAÕ III.

Dos ſeus erros.

§. V.

NEſta manufactura, contra a boa economia, ſaõ conſtantemente empregados debaixo da direcçaõ de hum chamado Meſtre do anil vinte e hum homens, os quaes tambem ſaõ obrigados á cultura da planta, porém como entre as gajes que ſe lhes permittem he huma dellas a liberdade de poderem ſemear, e cultivar juntamente com a planta do anil o ſeu milho, feijaõ, aboboras, mandiocas, tabaco, &c. neceſſariamente deve ſucceder, que, abuſando elles deſta liberdade, paſſaõ a occaſionar o maior damno poſſivel á verdadeira, e principal cultura do anil; pois que, ſendo aquelle terreno mui proprio a produzir huma bella qualidade deſta planta, e em quantidade, ſuccede pelo contrario, porque eſtes agricultores levados unicamente dos ſeus intereſſes, ou plantaõ mais milho, aboboras, &c. e menos anil, ou, eſcolhendo para a ſua cultura o melhor terreno, deixaõ para a do anil o peor: donde deve neceſſariamente provir naõ ſó a pouca quantidade delle, mas ainda a ſua peſſima qualidade, pois que, ſegundo demoſtraõ as obſervaçoẽs, e experiencias agronomicas, o ſucco nutriente da terra, que devia alimentar poſitivamente aquella planta, deſtribui-

buido por mil outros vegetaes de differentes naturezas, deve neceſſariamente vir a faltar-lhe; como tambem abafada com elles, naõ póde ter huma perfeita vegetaçaõ, e por conſequencia vem a ſer como doente, e por iſſo de peſſima qualidade.

§. VI.

Eſta planta aſſim agricultada (§. 5.), cortada, e macerada da maneira que fica dita (§. 4.) naõ póde neceſſariamente produzir anil nem em quantidade ſufficiente, nem de boa qualidade: em quantidade, porque ſendo nas folhas o aſſento principal dos principios do anil, e achando-ſe o tanque da maceraçaõ occupado com páos, e ramos da planta, deve neceſſariamente conter pouca porçaõ de folhas, e por conſequencia o extracto ſerá em pequena quantidade: em qualidade he igualmente certo, que ſendo o tanque unicamente cheio de folhajem, o ſeu extracto deve ſer mais fino, e mais puro que aquelle, que for produzido dos troncos, e ramos de toda a planta; porque eſtes, além de fornecerem huma tinta cinzenta, e por conſequencia muito inferior, devem neceſſariamente alterar a côr do verdadeiro anil, ainda por pouca quantidade que ſe miſture. Eis-aqui a razaõ, por que o anil que ſe fabrica por eſte methodo nunca ſerá capaz, e por conſequencia naõ terá valor nenhum, e por iſſo naõ poderá fazer conta alguma, deduzidas as deſpezas.

§. VII.

Depois diſto vamos ao methodo de batter no ſegundo tanque (§. III.): eſte, achando-ſe com mais de duas partes do ſeu eſpaço cheio de agua, e battendo-ſe daquella maneira, faz reſpingar para fóra boa porçaõ de anil que vem aſſim a perder-ſe, e por fim o que fica nunca he bem battido, o que naõ ſuccederia ſendo o tanque maior, e os battedores feitos como deviaõ ſer.

§. VIII.

O uſo de aſpergir-ſe demaziadamente com o azeite a eſpuma (§. 3.) acho ſer outro erro na verdade bem prejudicial ao anil, pois deve neceſſariamente alterar a ſua côr em razaõ do acido do azeite, que ſe lhe communica.

§. IX.

A agua colorida, que depois ſe deſpeja do ſegundo tanque, e botaõ fóra por inutil, por força deve conter ainda porçaõ de anil; porque como ao tempo de ſe batter naõ ſe ajunta intermedio algum para fazer-ſe huma perfeita ſeparaçaõ, e precipitaçaõ das particulas do anil nadantes, eſtas naõ podem aſſentar todas quantas ſe contém ſuſpenſas no licor, e por conſequencia ſe ha de perder grande porçaõ de anil naquella agua que ſe rejeita, e he o que me fez ver a experiencia, que logo referirei.

§. X.

Tambem o tempo que elles empregaõ no batter naõ he, nem póde ſer ſufficiente para ſe porem em movimento todas as particulas do anil, que ſe achaõ ſuſpenſas no vehiculo, e ſepararem-ſe delle para ſe deporem no fundo do tanque.

§. XI.

A maneira de ſeccar a paſta (§. 4.) he tambem incoherentiſſima, porque, como leva muito tempo a enxugar, e ſeccar-ſe, vem a apodrecer, e criar larvas de inſectos, por ſer eſte o tempo eſtacionario das aguas, e por conſequencia humido, o que tambem concorre para alterar a ſua côr.

§.

§. XII.

Nos meſmos ſaccos de que ſe tira a paſta (§. 4.) vem a perder-ſe boa porçaõ de anil, ou pelo pouco zelo do Meſtre da Fábrica, ou pela ſua malicia, pois que ſendo lavados muito bem em agua limpa', e eſta deixada em repouſo, ſe obtem depois huma boa quantidade, de que o Meſtre ſe aproveita com o titulo de gajes. Até aqui ſaõ as minhas obſervações, e reflexões ſobre o formal daquella manufactura: paſſo a moſtrar os erros do ſeu material.

§. XIII.

A imperfeiçaõ dos tanques, e a ſua incapacidade (§. 7.) concorre tambem muito da ſua parte para o máo exito da factura do anil: o primeiro tanque como naõ tem hum ralo na bocca da torneira, deixa paſſar facilmente para o ſegundo tanque a agua colorida çuja de terra, folhas, e páos, o que deve forçoſamente çujar o extracto: o ſegundo tanque, pelo ſeu pequeno eſpaço (§. 7.), reſpectivamente á quantidade do liquido que deve receber, deixa ſahir para fóra huma boa porçaõ no batter, o que deve tambem concorrer para a ſua diminuiçaõ: finalmente, a deformidade dos battedores faz igualmente naõ ſó perder-ſe certa porçaõ por fazer reſpingar o licor, como tambem porque naõ preenchem o ſeu officio. Eis-aqui em ſumma os inconvenientes do material deſta manufactura, em geral ſuſceptiveis de emenda, como me moſtrou a ſeguinte experiencia.

SEC-

SECÇAÕ IV.

Experiencia.

§. XIV.

EXaminada toda eſta manobra, quiz por experiencia poſitiva fazer ver áquelles indolentes fabricantes donde naſciaõ eſtes erros, para podelos perſuadir do verdadeiro methodo de fazer o anil com vantagem, que elles duvidavaõ: era tempo de ſe trabalhar neſta Fábrica quando cheguei áquella ribeira, e a eſte tempo já tinhaõ feito duas tancadas, e aproveitando-me do ſeu meſmo trabalho, fiz o ſeguinte exame. O extracto da primeira tancada já ſe achava a ſeccar, e o da ſegunda eſtava a eſcorrer nos ſaccos: examinei o primeiro anil, e achei-o já cheio de larvas de inſectos, e com hum cheiro inſupportavel de podridaõ, porque haviaõ ſinco dias que ſe achava ao Sol, e ainda ſe naõ podia enxugar: fiz logo retalhar toda a maça em pequenos pedaços, alimpando-a quanto foi poſſivel dos bixos, e ſendo entaõ poſta ao Sol, no dia ſeguinte ſe achava enxuta, e por conſequencia veio a ſeccar-ſe no terceiro dia.

§. XV.

A maça da ſegunda tancada (§. 14.), que ſe achava nos ſaccos a eſcorrer, fiz diſpôr nos taboleiros em marquinhas com huma colhér, e ſendo aſſim poſta ao Sol, no ſeguinte dia eſtava enxuta, e com facilidade ſeccou ſem ſe corromper: e pezando hum, e outro anil, obſervei que o da primeira tancada (§. 14.) apenas chegava a tres arrobas; e eſte da ſegunda, que ſó teve differença na deſeccaõ, rendia ſinco arrobas, ſendo de mais de muito melhor qualidade que o outro, o que attribui a naõ ter ſoffrido, como o primeiro, a fermentaçaõ podre.

§.

§. XVI.

Eſta pequena experiencia excitou logo a admiraçaõ do Meſtre da Fábrica, e do Feitor da Fazenda Real da Ilha, e fez com que ſe déſſe algum credito á verdade das minhas reflexões, conſentindo-ſe-me continuar as meſmas experiencias na direcçaõ da ſeguinte tancada: para o que apromptada nova planta, que em lugar de ſer lançada, como era de coſtume, aſſim meſmo no tanque, foſſe primeiro toda ella deſfolhada, e limpa dos groſſos troncos, e das plantas eſtranhas, e que ſó com a folhajem ſe encheſſe o tanque, o que ſe fez, ainda que com muito trabalho, e repugnancia dos preguiçoſos operarios daquella manufactura: cheio o tanque, fiz entrar a agua, e depois de fazer pizar com os pés, e opprimir com pezos a planta, deixei-a em maceraçaõ até o dia ſeguinte, que entaõ fiz paſſar a agua colorida ao ſegundo tanque, tendo a precauçaõ de a fazer primeiro coar: neſte ſegundo tanque foi battida com os meſmos battedores, ſegundo o ſeu methodo ordinario, por naõ eſtarem concluidos novos battedores, que, ſegundo o methodo de Mr. de la Garae, mandei fazer: no ſegundo dia fiz deſpejar o liquido, que ſobrenadava ao extracto, e recolher eſte em os ſaccos para eſcorrer a agua: no ſeguinte dia fiz diſpôr a paſta em marquinhas nos taboleiros para ſe ſeccar, o que ſe fez em breve tempo ſem apodrecer, e deſta maneira vim a obter hum anil differente naõ ſó na qualidade por ſer muito melhor, mais ſolido, mais compacto, mais limpo, e mais pezado, e com huma ſuperficie de cobre, como tambem em quantidade, porque chegou ao pezo de doze arrobas.

§.

§. XVII.

A agua, que ſe havia deſpejado do ſegundo tanque como inutil, fiz aproveitar, e mandando-a novamente batter, deo-me huma ſegunda ſorte de anil, ainda que em pequena quantidade por chegar ſómente ao pezo de tres arrobas, comtudo talvez de taõ boa qualidade, como o que até alli elles faziaõ.

§. XVIII.

Da meſma maneira fiz praticar a ſeguinte tancada, de que ſe obteve a meſma porçaõ de anil; até que, ſendo concluidos os novos battedores, e obtida huma porçaõ de agua de cal, ſe fez a terceira tancada ſem me ſervir do azeite, cujo anil, depois de enxuto, e ſecco, rendeo quinze arrobas da primeira ſorte, e duas o da ſegunda, ſendo ainda de muito melhor qualidade, que o das precedentes tancadas. Feita eſta demonſtraçaõ, paſſei a enſinar-lhes o verdadeiro methodo que deviaõ ſeguir dalli por diante naquella manobra, &c. e he o que paſſo a moſtrar no ſeguinte Artigo.

ARTIGO II.

Maneira de remediar eſtes erros.

SECÇAÕ I.

Do methodo de trabalhar, e cultivar o anil.

§. XIX.

O Feitor da Fazenda Real daquella Ilha, como inſpector, e actual director daquella Fábrica, deve pôr todo

do o cuidado, e vigilancia: I. na boa, e verdadeira cultura da planta do anil, naõ conſentindo o plantar-ſe juntamente com ella milho, feijaõ, ou outros vegetaes, fazendo eſcolher para ella o melhor terreno, e o mais proprio, e accommodado, preferindo ſempre entre todos aquelle que for mais humido.

II. Naõ conſentir cortar-ſe a planta ſenaõ depois de bem fazonada, o que ſe conhece quando a folha, dobrando-ſe entre os dedos, eſtalla como a folha do limoeiro quando naõ eſtá nem verde, nem murcha; porque he neſte eſtado que ella dá mais fecula, e de melhor qualidade.

III. Depois de cortada neſte eſtado de perfeiçaõ, fazela lançar no primeiro tanque ſem os troncos, enchendo-o depois com agua de maneira, que ella fique de todo ſubmergida, fazendo-a ſubjugar neſte eſtado com páos, ou pedras grandes para que naõ poſſa nadar, deixando-a eſtar neſta fórma por quinze até dezoito horas, obſervando-ſe exactamente quando chega ao ponto da fermentaçaõ de maneira, que naõ reſerva, pois de outra ſorte o anil ficará preto; o que ſe conhece mais pela prática, que pela theorica, que he quando do fundo da agua ſobem humas pequenas bolhas de ar, que chegando á ſuperficie, ſe desfazem deixando a agua turva, e como manchada de nodoas côr de cobre, e entaõ he neceſſario logo abrir a torneira que paſſa para o ſegundo tanque, e naõ ſerá deſacerto ajuntar alguma porçaõ de lixivia de cinzas no tempo da maceraçaõ, porque eſta ajuda á extracçaõ das particulas do anil, deſtruindo o principio *gommo-reſinoſo*, que a embaraça, e faz alterar o meſmo anil depois de feito, e além diſto aviva mais a ſua bella côr azul; e em lugar deſta lixivia de cinzas faz o meſmo a agua de cal bem feita.

IV. Paſſando eſta agua colorida para o ſegundo tanque haja a precauçaõ de fazer pôr no aqueducto hum coador, ou panno ralo, ou ſedaço para que a agua paſ-

ſe limpa, e ſem fézes para o ſegundo tanque, onde, ajuntando-ſe tambem alguma porçaõ da meſma lixivia, ou agua de cal, ſerá muito trabalhada, e battida com os battedores indicados, levando-a ao ar aſſim como ſe bate o aſſucar na ultima tacha, quando vai a deitar-ſe nas formas; advertindo que o ponto de ſuſpender os battedores he o mais difficil na verdade, e ao meſmo tempo o mais importante de ſe conhecer em toda eſta operaçaõ; porque trabalhando-ſe menos do que ſe requer naõ aſſenta a fecula, nem graniſa o anil; ſe mais, diſſolve-ſe, e naõ ſe precipita: pelo que deve eſtar o Meſtre continuamente obſervando em hum prato, ou caixa de prata bem limpa, pequenas porções da agua, que ſe batte, e engraniſando, ou vendo-ſe que ſe ſepara o anil da agua, póde ſuſpender-ſe o trabalho.

V. Que, concluido eſte trabalho, immediatamente ſe faça paſſar o licôr a hum terceiro tanque, que ſe deve mandar fazer junto deſte (por ſer melhor, do que deixar aſſentar o anil neſte ſegundo tanque, para ſe obter hum anil mais limpo), no qual ſe conſerve em quietaçaõ por eſpaço de ſeis horas, ou mais, a fim de ſe fazer huma perfeita precipitaçaõ.

VI. Tendo-ſe praticado neſte terceiro tanque, em hum de ſeus lados, dous, ou tres regiſtos graduados, hum mais alto do que outro, ſe vá deſpejando por elles a agua que ſobrenada ao anil á medida que eſte ſe vai precipitando.

VII. Deſpejada que ſeja eſta agua averdugada (que já por eſte methodo naõ dá mais anil) deve-ſe abrir o ultimo regiſto deſte tanque, e fazer ſahir para huma pia, que deve eſtar por baixo, o polme do anil, donde ſe irá logo lançando em huns faccos de panno de linho, naõ quadrados, como elles alli ſe ſervem, porém feitos á maneira de pyramides com a ponta para baixo, que ſendo depois pendurados, eſcorreráõ a agua reſtante fóra, e ficará o anil mais ſolido á maneira de huma paſta, ou maça.

VIII.

VIII. Deve ſer tirada eſta maça entaõ dos ſaccos, e ir-ſe lançando ou em pequenas porçõens com huma colhér em taboleiros, ou, o que he melhor, em hum panno, que, á maneira de baſtidor, eſteja pregádo em huma grade de quatro páos, onde ſe ſeccará de todo.

IX. Deve-ſe ter a precauçaõ de que, ſeccando-ſe ao Sol, deve ſer cuberto eſte anil para naõ perder a côr, o que tambem ſe póde fazer em hum forno, que tenha hum pequeno gráo de calor: e antes que eſta maça de todo ſe ſeque, deve-ſe partir em talhadas pequenas para maior commodidade.

X. Por fim, ſerá acertado que ſe mande lançar ao Sol a herva que ſe tira do primeiro tanque, para que, ſeccando-ſe, ſe obtenha a ſemente, que póde depois ſervir para ſe ſemear.

SECÇAÕ II.

Da ſua economia.

§. XX.

PORém ainda iſto naõ me parece ſufficiente para que eſta manufactura ſeja intereſſante, pois ainda que nella ſe trabalhe pelo methodo indicado (§. 19.) as avultadas, e ſuperfluas deſpezas a faraõ de nenhum lucro fyſico: pelo que eu penſo que primeiro devem ſer abolidas, caſſadas, e totalmente deſterradas aquellas, que actualmente ſe praticaõ, e os peſſimos coſtumes que alli ha perjudiciaes aos progreſſos, melhoramento, e intereſſes da meſma manufactura, e por conſequencia da Fazenda Real: eis-aqui as annuaes deſpezas, e lucros.

§. XXI.

A Fazenda Real, além de ſe obrigar pelo antigo coſtume, a ſuſtentar em todo o tempo que dura o tra-

balho do anil a vinte e dous homens (a cuja ſombra ſe abrigaõ ſuas mulheres, e filhos), para o que reſerva todo o dizimo do mantimento da meſma ribeira, que naõ he pouco, e as cabras bravas (cauſa primaria da falta da agricultura deſtas Ilhas), e huma fraſqueira de vinho do paiz, a qual ſe lhes augmenta nos dias de bater o anil, hum toſtaõ por cada libra de anil que entregaõ; além da liberdade prejudicial de poder cada hum deſtes individuos cultivar para ſi hum pedaço de terreno daquella ribeira; e deſta fórma vem a Fazenda Real a diſpender neceſſariamente aſſima de 900$000 reis por anno, a troco de 40 até 50 arrobas de hum peſſimo anil, que por conſequencia naõ tem valor algum. A' viſta diſto, querendo-ſe continuar no trabalho deſta util, e intereſſante manufactura, parece-me dever-ſe-hia (calculada a quantidade, e qualidade de anil, que, ſegundo o methodo indicado, ſe póde obter) arbitrar hum preço certo por cada tancada (livre das mais deſpezas coſtumadas, que devem de huma vez ſer abolidas): taxa eſta bem contemplada, e mui vantajoſa á meſma manufactura, por ſer o ſeu pagamento ordinariamente feito com os vinhos, e mantimentos dos dizimos da meſma ribeira.

§. XXII.

Porém feito eſte eſtabelecimento (§. 21.) ſe faz neceſſaria a aſſiſtencia aſſidua de hum ſujeito intelligente, habil, e zeloſo, que tenha ſobre ſi o cuidado, e vigilancia deſta manufactura no que pertence principalmente á ſua boa adminiſtraçaõ, e governo economico, debaixo porém das ordens da Feitoria da Ilha, a quem ſerá reſponſavel a contas annualmente. E para que com eſte ſe naõ diſpenda couſa alguma, póde-ſe conſtituir neſte emprego o meſmo *Portalez*, ou Feitor menor daquella ribeira, o qual em razaõ das gajes, que percebe pelo ſeu emprego, o ſirva com eſta obrigaçaõ.

§.

§. XXIII.

Eis-aqui as minhas reflexões ſobre o eſtado preſente da Real Fábrica do anil da Ilha de Santo Antaõ, e os meios que me parecêraõ neceſſarios applicar-ſe para o ſeu melhoramento, de que reſultará algum intereſſe fyſico, tanto á Fazenda Real daquella Ilha, como a ſeus miſeraveis habitantes, que tendo em que ſe entretenhaõ, e ſe occupem com algum lucro, viráõ a ſer menos miſeraveis, e menos ociоſos; pois que, augmentando-ſe a cultura do anil, augmentará a manobra da Fábrica; e augmentada eſta, ſerá occupado maior número de individuos da Ilha, que deixaõ de ter o proprio ſuſtento por naõ terem aonde cultivem para paſſarem a vida, e onde ſe entretenhaõ para o ſeu melhoramento: tal he na vérdade o miſero eſtado de 10$000 vaſſallos de S. Mageſtade habitantes daquella ruſtica, brava, inacceſſivel, porém fertiliſſima Ilha de Santo Antaõ. Eſtas ſaõ as minhas reflexões, que tenho a liberdade de apreſentar; cuja comprobabilidade naõ depende ſenaõ do grande, e inimitavel zelo do Illuſtriſſimo Governo, determinando o pleno cumprimento dos meios apontados.

FIM.